

NP-VS



真空IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-VS10 型 1.0Lサイズ 取扱説明書・お料理ノート



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。ございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

真空IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-VS10		修理メモ
※お客様	お名前		
	〒		
	ご住所		
※お買い上げ日	※販売店名・住所		
年月日			
保証期間			
お買い上げ日より			
本体1年			

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (チ) 消耗品などの交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎ (06) 6356-2451

愛情点検 長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を！



元々持っている

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある



使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

NP-VS型 ©(B)(A)

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
玄米活性のお話	4
おいしく炊いて・おいしく保温	4
各部のなまえと扱い方	5
時刻の合わせ方	6
報知音の種類と切りかえ方	6
キッチンタイマーの使い方	7

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	8
無洗米選択	9
いろいろなご飯を炊く	10
低め保温 高め保温	12
あったか再加熱	13
タイマー予約炊飯	14
ケーキの作り方	15
パンの作り方	16

お料理ノート

五目ご飯 ちらしずし	18
赤飯 七草がゆ	19
スポンジケーキ チーズケーキ	20
丸パン	21
ごはん入り丸パン	22
フォカッチャ	23
メロンパン	24

お手入れ

お手入れ	25
部品の交換・購入について	26

困ったときに

故障かなと思ったとき	27
こんな表示をしたとき	30
アフターサービス	30
お客様ご相談窓口	30
仕様	31
保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

- ⚠ 警告** 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
- ⚠ 注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

- 🚫** してはいけない「禁止」内容です。
- ❗** 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警告

🚫 改造はしない。また、修理技術者以外の人とは分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

🚫 蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。

🚫 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがをすることがあります。

🚫 水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

🚫 吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電・異常動作してけがをすることがあります。

🚫 子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをすることがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキ・パンメニュー以外の用途に使わない
・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
・クッキングシートなどの落としがたを入れた料理や蒸し物
蒸気経路などが詰まる原因になります。

🚫 炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

🚫 コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

🚫 コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

🚫 交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

🚫 差込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

❗ 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

❗ 定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

❗ 差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。



コンセント
コード
差込みプラグ
排気口
本体底部
吸気口

❗ 異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉

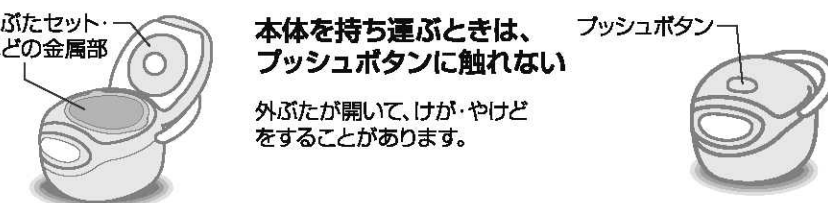
- ・差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- ・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったり
- ・本体が変形したり、異常に熱い
- ・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- ・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- ・炊飯中、底部のファンが回っていないなど

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠ 注意

🚫 使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには、手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

🚫 本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。



特に内ぶたセット・なべなどの金属部
プッシュボタン

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 注意

🚫 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

🚫 専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

🚫 壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

🚫 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

🚫 アルミシート・電気カーペットの上で使用しない
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

🚫 荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けがややけどの原因になります。
荷重強度は15kg以上のものをお使いください。

🚫 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

❗ お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

🚫 差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

🚫 コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

🚫 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

🙏 お願い

🚫 磁気にも弱いものを近づけない
テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

🚫 本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

🚫 なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。

🚫 本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

🚫 空だきをしない 故障の原因になります。

🚫 IHクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因になります。

🚫 水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

🚫 直射日光が当たる所で使わない
変色の恐れがあります。

🚫 他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

🚫 吸・排気口をふさぐような場所（紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなどの上）で使用しない
故障の原因になります。

📌 ポイント なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いをお願いします。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉

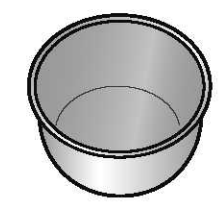
- ・米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- ・泡立て器などで洗米しない
- ・金属製のざるをあてて洗米しない
- ・炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉

- ・なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- ・金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- ・たたいたりしない（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉

- ・スプーンや食器類を入れない
- ・調味料を使った場合は、すぐに洗う
- ・スポンジなどの柔らかいもので洗う
- ・シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わない



お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。
→P.26

玄米活性のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約2時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。→P.11「炊き上がりまでの時間の目安」参照

玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは、ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

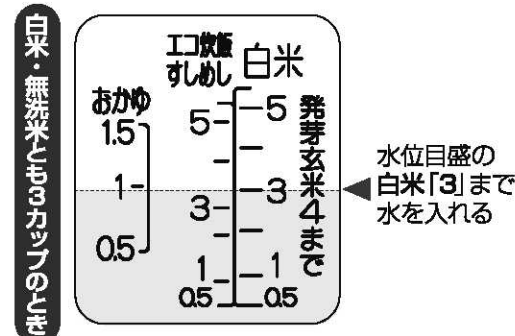
●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

- ①すすぐ・・・最初はたっぷりの水で大きく2〜3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ②洗う・・・手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2〜4セット繰り返す
- ③すすぐ・・・最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①〜③を10分以内で行えるようにする)



●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め



●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。
黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。そのままにしておくとご飯がかたまりたり、べたついたり、焦げたりします。

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存すると、いやなにおいの原因になります。

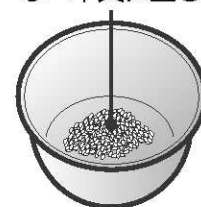
●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 24時間(「高め保温」では12時間)以上
- ご飯のつぎだし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

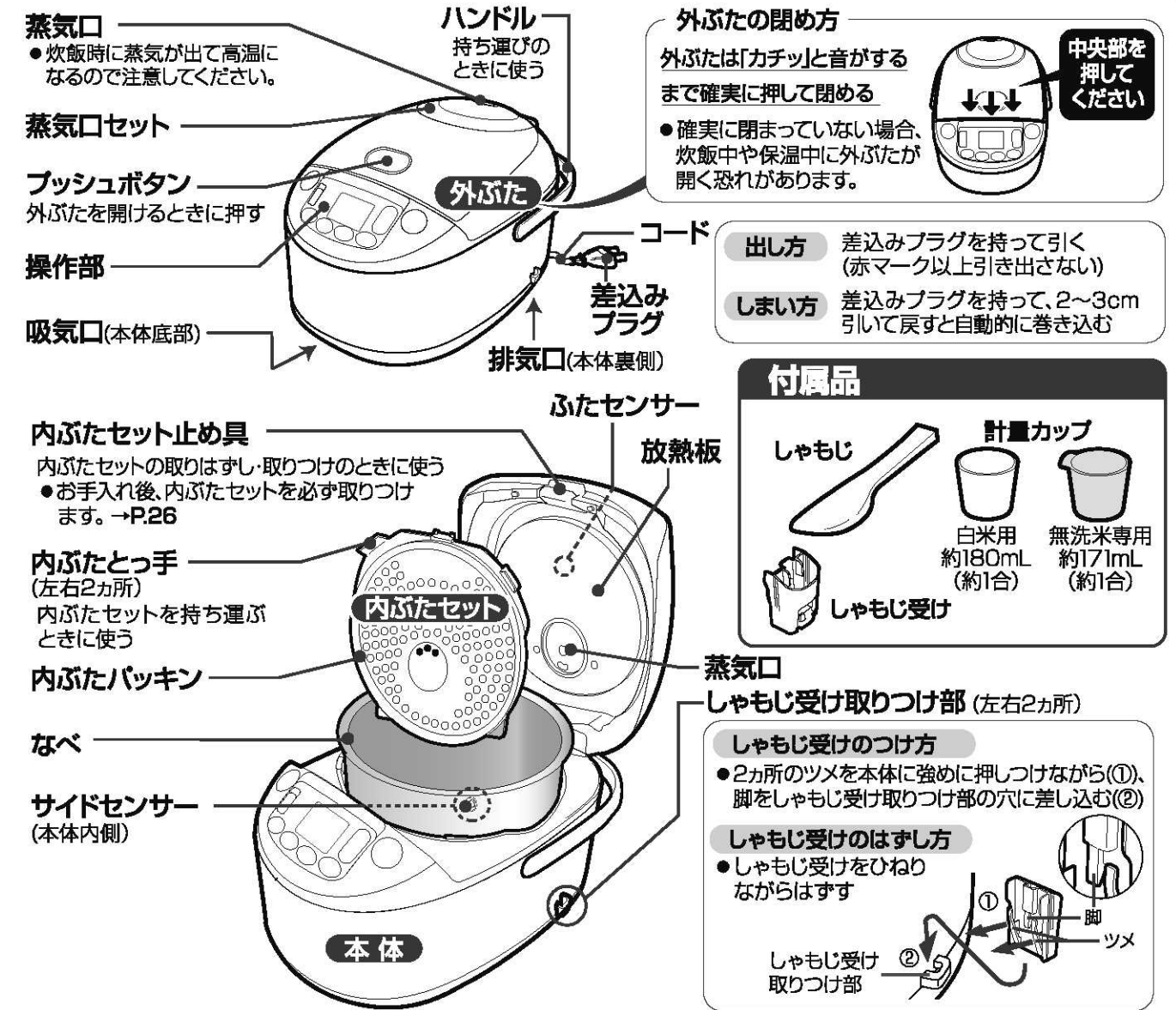
●少量のご飯はなべ中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。

なべ中央に盛る



各部のなまえと扱い方



操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の(●、—)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部

(すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。)
液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります。)

「とりけし」キー

操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「保温選択」キー

「低め保温」や「高め保温」を選ぶときに使う →P.12

「無洗米」キー

無洗米を炊くときに使う →P.8、P.9

「時刻合わせ」キー

予約時刻や現在時刻を合わせるときに使う →P.6、P.14

「炊飯/再加熱」キー

炊飯や再加熱をするときに使う

「予約」キー

食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う →P.14

「メニュー」キー

メニューを選ぶときに使う →P.8
キッチンタイマーを入切するときに使う →P.7

時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

- なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 「時刻合わせ」キーの▲または▼を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅します。
▲キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
▼キー：1分単位で戻る
- 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。

時刻合わせ中

点滅 14:56

時刻合わせ完了時

点灯 15:01

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類と用途	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
鳴るタイミング			
炊飯(ケーキ・パン調理)を開始するとき	きらきら星		「ビッ」
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星		「ビッ」
炊飯(ケーキ・パン調理)・再加熱が終了したとき	アマリリス	「ビー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

- なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 予約を3秒以上押す
- 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

報知音の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー報知
「アマリリス」が鳴ったら設定完了

②ブザー報知
「ビー」×3回が鳴ったら設定完了

③サイレント報知
「ビー」×1回が鳴ったら設定完了

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

キッチンタイマーの使い方

メニューキッチンタイマー(3秒押し) キーと▲または▼キーを使って操作することで、この製品をキッチンタイマーとしてお使いいただけます。

キッチンタイマーとは、調理時間などを計るタイマーで、設定した時間が経過するとブザー音でお知らせします。

例：30分後にキッチンタイマーをセットしたいとき

- なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- メニューキッチンタイマー(3秒押し)を3秒以上押す
表示部に「3」が点滅表示します。
●5秒たつと、タイマーがスタートします。
●キッチンタイマーを取り消すときは、「メニュー」キーを押してください。
「とりけし」キーではキッチンタイマーは取り消せません。
- ▲または▼で、設定したい時間に合わせる
▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る
●押し続けると5分単位で早送りができます。
●1分から60分まで1分単位で設定できます。
- 時間表示の点滅が点灯にかわるとキッチンタイマーがスタートする
時間を設定したあと、3秒たつと時間表示の点滅が点灯にかわり、ブザーが鳴ります。
タイマー動作中は右図のように「0」が交互に点滅します。
- ブザーが5回鳴るとタイマーが終了する
ブザーが鳴り終わると、もとの表示に戻ります。

点滅

あと3分

点滅

あと30分

交互に点滅

点灯

あと8:30分

お知らせ

- キッチンタイマーは、炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中も使用できます。キッチンタイマー使用中に、炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯を取り消す場合は、「とりけし」キーを押してください。
- キッチンタイマー動作中に、炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯を開始することはできません。炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯を開始したい場合は、「メニュー」キーを押してキッチンタイマーを取り消して開始してください。

ご飯の炊き方

- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.25
- 工場出荷時の炊飯メニューは「エコ炊飯」に設定されています。

基本的な炊き方

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。



無洗米を炊く場合



無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.4「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。→P.10

米を平らにならしめます。

水の量は、米のカップ数に合わせてください。

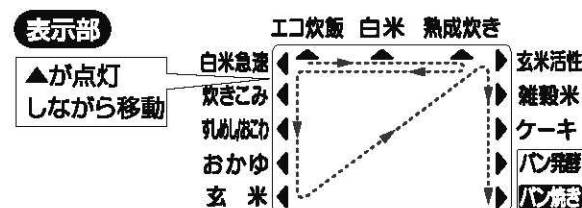
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。
浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

4 メニューを押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに表示部の「▲」が移動します。



- 「エコ炊飯」・「白米」・「熟成炊き」・「玄米」・「玄米活性」・「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

無洗米を炊く場合

「無洗米」を押して、表示部に「無洗米」が表示されたら、「メニュー」を押してメニューを選ぶ

- 無洗米選択中に「玄米」・「玄米活性」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」は選べません。

→P.9「無洗米選択」参照

5 炊飯/再加熱を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に炊き上がりまでの目安時間を表示します。

- 保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.13
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの「▲」または「▼」を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。



- 炊き上がりまでの残り時間は目安です。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、低め保温(または高め保温)ランプが点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつきをおさえます。

- ご飯をほぐすときはやけどに十分注意して行ってください。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0時間」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.6



7 使用後は「とりけし」を押して、差込みプラグを抜く

お知らせ

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は40分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。



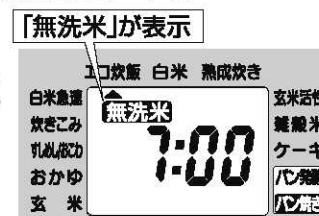
アドバイス
本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。
・なべに冷水を入れ、本体庫内を冷やす
・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 「無洗米」を押して、表示部に「無洗米」を表示させる

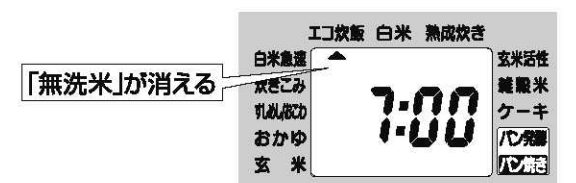
- 「玄米」・「玄米活性」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」が選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニューは「エコ炊飯」へ移ります。



2 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 「無洗米」を押して、表示部の「無洗米」を消す



2 無洗米選択の解除を完了

ご飯の炊き方 っづき

いろいろなご飯を炊く

- 無洗米をお使いの場合はP.8「無洗米を炊く場合」参照
- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
エコ炊飯	白米/無洗米	エコ炊飯	エコ炊飯	1.0L:0.5~5.5	・消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。 少しかために炊き上がります。
白米	白米/無洗米	白米	白米	1.0L:0.5~5.5	
熟成炊き	白米/無洗米	熟成炊き	白米	1.0L:0.5~5.5	・じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。
白米急速	白米/無洗米	白米急速	白米	1.0L:0.5~5.5	・白米を早く炊きたいときに選びます。 少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米/無洗米	炊きこみ	白米	1.0L:0.5~4	・具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ・調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
すしめし	白米/無洗米	すしめし/おこわ	すしめし	1.0L:0.5~5.5	
おこわ	もち米・白米/無洗米	すしめし/おこわ	おこわ(もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1.0L:1~4	・具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ・調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	おかゆ	1.0L:0.5~1.5	・具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ・煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ・青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 ・玄米・分づき米は炊けません。
玄米	玄米	玄米	玄米	1.0L:1~4	・白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
玄米活性	玄米	玄米活性	玄米	1.0L:1~4	・玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.4
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	雑穀米	白米	1.0L:0.5~4	・雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ・雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。

その他	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
麦混ぜご飯	白米/無洗米・押し麦	白米	白米	1.0L:0.5~5.5	・押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 (例)1カップ炊飯の場合 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	白米	白米	1.0L:0.5~5.5	・洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。 (胚芽は取れやすいため)
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米	白米	1.0L:0.5~4	・タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ・発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ・発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米(3分づき)	3分づき米	玄米	玄米(玄米の水位目盛より少し少なめ)	1.0L:1~4	・銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
分づき米(5分・7分づき)	5分・7分づき米	白米	白米(白米の水位目盛より少し多め)	1.0L:1~4	→ 水加減をしてください。

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。

- 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
- あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L(3カップ)
エコ炊飯	142Wh
白米	199Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

炊き上がりまでの時間の目安

	普通の米	無洗米
エコ炊飯	約54分~1時間2分	約57分~1時間2分
白米	約46分~53分	約48分~52分
熟成炊き	約1時間8分~1時間14分	約1時間9分~1時間13分
白米急速	約25分~36分	約32分~37分
炊きこみ	約56分~1時間7分	約57分~1時間5分
すしめし	約47分~53分	約45分~53分
おこわ	約51分~54分	約45分~51分
おかゆ	約1時間5分~1時間12分	約1時間3分~1時間12分
玄米	約1時間15分~1時間21分	—
玄米活性	約2時間59分~3時間14分	—
雑穀米	約47分~56分	約48分~56分
発芽玄米※	約51分~59分	約50分~1時間

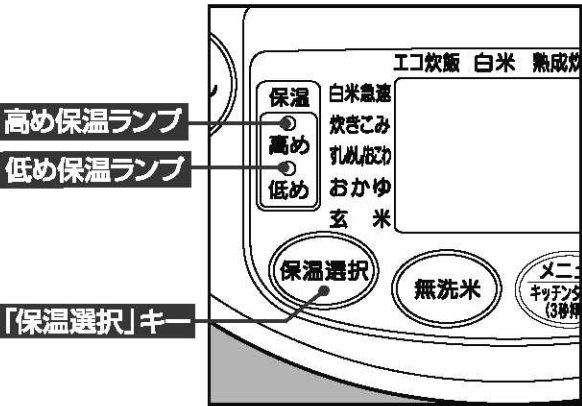
●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。
(予熱の時間が約30分かかります。)
※発芽玄米は、「白米」メニューで炊いてください。

低め保温 高め保温

保温中に「保温選択」キーを押すと、「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

- 次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
 - ・「炊きこみ」・「おかゆ」・「玄米」・「玄米活性」・「雑穀米」のメニューで炊飯した場合
 - ・保温開始から12時間経過した場合
 - ・保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

●お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.25「内側のお手入れ」を行った後、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

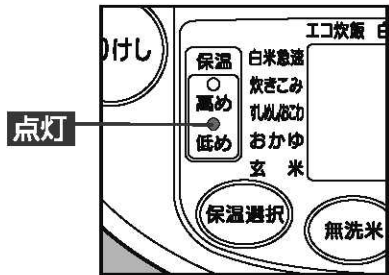


低め保温

特長

- ・消費電力が少なく、省エネルギー
- ・少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない

- 24時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。

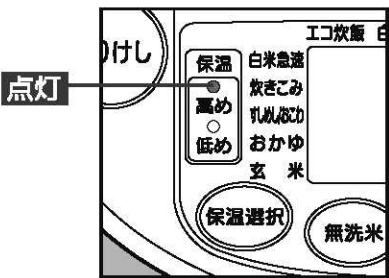


高め保温

特長

- ・少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

- おこわ・発芽玄米・分づき米(3分づき・5分づき・7分づき)を保温する場合は「高め保温」にしてください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。
- 「高め保温」を選択すると、温度調整のためのファンが回転します。



お知らせ

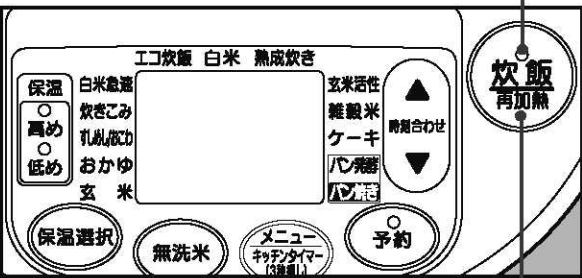
- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」メニューは保温できません。

あったか再加熱

炊飯/再加熱ランプ

保温中(低め保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

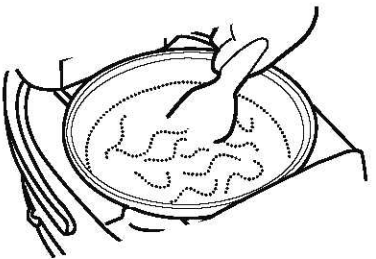


「炊飯/再加熱」キー

1

保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。



2

炊飯/再加熱を押す

再加熱時間の目安

約5分～8分

保温ランプ(低めまたは高め)が点灯していることを確認してください。

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー(ブザー)が鳴り高め保温ランプが点灯します。



- 保温ランプ(低め・高め)が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。必ず保温ランプ(低め・高め)が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3

ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が白米の水位目盛3以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

タイマー予約炊飯

タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。→P.6

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

予約時刻を設定する

1 を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

- 「予約1」に設定されている時刻表示・炊飯/再加熱ランプが点滅します。
- もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。

2 を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」のタイマー予約炊飯はできません。
- 「おかゆ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

3 または で、炊き上げたい時刻に合わせる

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
 - 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。
- キー:10分単位で進む
 キー:10分単位で戻る

4 を押す

- 炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯メロディー(ブザー)が鳴ります。
- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約炊飯の おすすめ時間

	普通の米	無洗米
エコ炊飯	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで
白米	1時間~13時間まで	1時間~13時間まで
熟成炊き	1時間20分~13時間まで	1時間20分~13時間まで
すしめし	1時間~13時間まで	1時間~13時間まで
おかゆ	1時間20分~13時間まで	1時間20分~13時間まで
玄米	1時間30分~13時間まで	—
玄米活性	3時間20分~13時間まで	—

お知らせ

- 「おかゆ」の具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの または を押してください。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

ケーキの作り方

生地分量や作り方は「お料理ノート」を参照してください。→P.20

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

- バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る



3 ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす
続いて、生地の中の空気を抜く

- 空気を抜くときは、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。
- 調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因となります。

4 外ぶたを閉め、を押して「ケーキ」を選ぶ

- 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。
- この時間は「ケーキ」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの または を押すことで調理時間を変更することができます。

初期表示時間	設定可能な範囲
45分	1分~60分

5 を押す

- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。
- 表示部に調理完了までの目安時間を表示します。
- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの または を押してください。



6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了
を押し、なべからケーキを取り出す



お知らせ

- ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
- すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.25
- 調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。